

SPECIFICATION N° LAC EVAP- 4,8 // Version : Octobre 2014 // Révisé : Janvier 2016



LACSTAR évaporé est un lait concentré non sucré obtenu à partir de la déshydratation partielle de lait écrémé, ou de la reconstitution à base de lait en poudre et d'ingrédients laitiers suivi de l'ajout de matières grasses végétales et d'une stérilisation à une haute température.

Le lait LACSTAR évaporé est obtenu à partir de procédures complètes, contrôlées et hygiéniques dans les usines les plus modernes d'Europe, d'Amérique du Sud et d'Asie du Sud Est

## PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Blanc à Blanc crémeux

Goût : Typique, a le goût du lait pasteurisé à haute température

Odeur : Franche, caractéristique du lait ni rance, ni acide

Aspect : Liquide homogène, visqueux, doux et modéré, aucune matière grasse libre, aucun sédiment, aucune coagulation, aucun corps étranger

## ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Extrait sec laitier :  $\geq 24,00\%$

Matière Grasse Végétale :  $\geq 6,00\%$

Protéines :  $\geq 4,8\%$

Lactose : Env.  $7,5\%$

Cendre : Env.  $1,5\%$

Acidité titrable : Max.  $0,4\%$

Impureté : Absence

Antibiotiques : Absence

## ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Coliformes (UFC/g) : Absence

Germes totaux (UFC/g) : Max. 100

Spores aérobies thermo résistants (UFC/g) : Max. 10

Levures/Moisissure (UFC/g) :  $<10$

## Conditionnement

Boîtes de 160 g / 170 g - cartons de 48 boîtes +/- 2200 cartons

Boîtes de 400 g - cartons de 48 boîtes +/- 1010 cartons

Ouverture facile à la demande

## Conservation / Stockage

15 mois

Conserver dans un endroit sec et frais,  $25^{\circ}$  C Max.

## Marquage - Identification

Nom du produit / Matière Grasse

Marque: LACSTAR

Exportateur: PROLAC - France

Numéro de Lot

Dates de production et d'expiration

Estampille sanitaire de l'usine de production

POUR PLUS D'INFORMATION, MERCI DE CONTACTER NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

